Taiwan
077

臺灣總督府

中央研究所農業部彙報

第六十七號

茶芽摘採時期試驗成績

臺灣總督府中央研究所

昭和四年九月

臺灣總督府

中央研究所農業部彙報

第六十七號

圖書室

茶芽摘採時期試驗成績

臺灣總督府中央研究所

昭和四年九月

本彙報は平鎭茶業試驗支所に於て烏龍茶竝に包種茶の摘採時期に關し大正十二年以來五箇年間に亙り施行せる試驗成績を集錄したるものなり　茶葉摘採の時期は製茶品質及生葉收量に影響する所大なるものあるを以て之が刊行は當業者の參考に資するところ不尠と信ず

昭和四年九月

臺灣總督府中央研究所農業部長

農學博士　大島金太郎

凡　　例

（一）　本試驗は故技師山田秀雄の設計に係るものなり。

（二）　圃場に關する諸般の事項は大正十二年は元雇内村進、同十三年は元雇八木登、同十四年より昭和二年迄は助手沈銓之を擔當せり。

（三）　製茶及其審査に關しては技手井上房邦之に當り、大正十二年は元雇宮永榮治、同十三年より同十四年迄は元助手草野寅三郎、同十五年より昭和二年迄は助手新井耕吉郎之を補助したり。

（四）　本成績の編纂其他に關しては技師谷村愛之助主として之が衝に當れり。

臺灣總督府
中央研究所 農業部彙報　第六十七號

茶芽摘採時期試驗成績　目次

一　緒　言……1
二　栽培方法……2
三　氣象竝に作柄概況……2
四　烏龍茶摘採時期試驗……7
(一)　試驗方法……7
(二)　成　績……8
甲　生葉收穫量……8
乙　製茶步留……12
丙　製茶品質……13
イ　春　茶……13
ロ　夏　茶……16
ハ　秋　茶……19
(三)　成績考査……23
甲　摘採期の早晚が次期摘採開始期に及ぼす影響……23
乙　製茶品質竝に價格と摘採期の選擇……24
丙　摘採時期に關する諸說と本成績……28
(四)　小　結……29
五　包種茶摘採時期試驗……30
(一)　試驗方法……30
(二)　成　績……32
甲　生葉收穫量……32
乙　製茶步留……36
丙　製茶品質……38
イ　春　茶　第一回……38
ロ　秋　茶　第一回……40
ハ　秋　茶　第二回……42
(三)　成績考査……44
甲　摘採期の早晚と生葉收量との關係……44
乙　製茶品質及價格と摘採期の選擇……46
(四)　小　結……51

茶芽摘採時期試驗成績

一　緒　　言

茶樹栽培は茶芽の摘採に終り製茶事業は生葉の摘採より始まるが故に、茶芽の摘採は孰れの方面より之を觀るも忽諸に附すべからざる重要事項にして、特に摘採時期は收穫成績並に製茶品質に至大なる關係を有す。而して茶芽の發育に伴ふ成分の變化に就てはケルネル氏[1]先づ研究の先鞭を着け、同一茶欉の茶芽を五月一日より滿1箇年間15日毎に摘採分析して其成分の變化を明かにし、次で澤村眞氏[2]は茶芽の成長による成分の變化を知らんが爲に同一新梢に生じたる各葉を梢と別ちて分析し、芝時孝氏[3]は生育の最旺盛なる時期卽ち一番茶に相當する4週間に就き茶芽の伸育に伴ふ主要組成分の增減を研究し、最近大杉繁氏[10]は覆下に依る茶芽成分の變化を五月十一日より7日を距てゝ3回に亙りて之を檢したり。是等の研究は內地に於ける綠茶製造原料を主體とするものにして其成績によりて製茶品質を想見し得べしと雖も、茶芽の生長に伴ふ製茶品質の如何を審査するに到らず。

靜岡縣立農事試驗場茶業部[4]に於ては一番茶、二番茶及三番茶に於て5—6日を隔てゝ摘採し、一番茶に於ては早摘區、中摘區及晚摘區の順序に摘採葉量を增すも二番茶及三番茶に於ては之に反するを報告し、更に早中及晚摘區につき早摘區は品質佳良にして價格高しと雖も收量甚だ少く、晚摘區は製茶品質著しく低下し且樹勢衰弱し中摘區と收量大差なきを明かにし、マン氏[5]は製茶の品質は摘採の細粗より以上發芽後の經過日數に影響せらるべきを認め[6]カーペンター及クーパー兩氏も亦之に同意せり。[7]ボールド氏は槪して一葉開きの摘採は外觀良好なる製茶を得、二葉開きの摘採は之に次ぐ品位のもの

を得べきを記し[8]、エリオツト及ホワイトヘツド兩氏も摘採時期による得失を論じたり[9]。

本島に於ては同一茶欉より春秋兩期には包種茶を、夏期或は終年烏龍茶を製造する場合あり。而して是等の場合に在りては摘採期を異にしたる製茶品質並に收穫量に就ては未だ何等の研究成績あるを見ず。此故を以て平鎮茶業試驗支所に於ては大正十二年以來摘採期を異にしたる生芽より烏龍茶及包種茶を製造し、摘採葉量並に製茶品質を明かにし得たるを以て其成績を記述すべし。

二　栽培方法

本試驗に供用したる茶樹品種は青心にして、樹齡は試驗開始年度に於て7—9年を算し欉の大さは平均360立方デシメートルとす。栽培方法は欉仕立にて株間0.91米(3尺)畦幅 1.21米(4尺)とし1ヘクタール當9,075欉(1町當9,000欉)とす。

施肥は大正十二年及十三は大豆粕178.5瓩(47.6匁)過燐酸石灰9.4瓩(2.5匁)大正十四年より昭和二年迄は大豆粕187.5瓩(48.4匁)過燐酸石灰8.3瓩(2.2匁)を各年二月中に施せり。

耕耘は除草を兼ね春茶の前後夏茶後及茶期終了後各1回牛耕により、冬期1回在來鍬を以て深耕を行ふ。

剪枝は茶期終了後整枝程度に輕く之を行ふ。

病蟲害の防除は發生の都度之を行ひたり。

試驗地の土質は酸性強き赭土なりとす。

三　氣象並に作柄概況

本試驗期間の氣象を試驗地に於て觀測せる結果を表記すれば次の如し。

年次	溫度			濕度	雨量	降雨日數	天氣別			
	最高	最低	平均				晴	雨	曇	風
	度	度	度	%	粍	日	日	日	日	日
大正十二年	—	4.0	20.8	83.0	1,731.6	106	206	46	113	64
大正十三年	32.9	6.0	21.0	81.3	2,505.0	172	158	66	142	47
大正十四年	36.6	4.0	20.9	83.7	2,742.5	127	168	77	120	45
大正十五年	37.8	4.5	21.3	86.4	2,468.7	156	182	66	117	54
昭和二年	35.5	4.5	21.4	82.8	2,956.0	168	183	84	98	52

上記氣象狀態を茶芽の發育並に摘採に關して各年度を次に示す5期に分ちたり。

1. 前年度茶期終了期より同年末卽ち前年十一月一日より同十二月三十一日迄とす。
2. 其年の初めより春茶期迄卽ち一月一日より三月三十一日迄とす。
3. 春茶期　四月一日より五月十五日迄とす。
4. 夏茶期　五月十六日より八月二十日迄とす。
5. 秋茶期　八月二十一日より十月三十一日迄とす。

冬茶は本試驗の如く供試茶樹欉數少き場合に於ては其收量少くして試驗に供用するに足らざるを以て之を收穫せざるものとす。

期間	觀測項目		大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
前年茶期終了より同年末迄	氣溫	最高	度 —	度 —	度 26.8	度 30.3	度 34.0
		最低	4.5	6.8	6.2	4.0	4.5
		平均	16.2	17.8	17.9	18.5	17.5
	濕度		% 86.0	% 85.6	% 74.4	% 82.0	% 77.7
	雨量		粍 186.3	粍 26.2	粍 114.8	粍 341.1	粍 104.7
	降雨日數		20	7	16	15	16
年頭より春	氣溫	最高	度 —	度 —	度 29.0	度 27.0	度 29.0
		最低	4.0	6.9	4.6	6.9	5.8
		平均	14.5	14.5	14.1	15.2	14.4
	濕度		% 86.5	% 91.3	% 90.2	% 88.9	% 86.9

期間	觀測項目	大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
茶迄	雨量	粍 332.1	粍 433.3	粍 676.1	粍 413.8	粍 926.3
	降雨日數	32	53	53	48	55
春茶期	氣溫 最高	度 —	度 31.4	度 32.8	度 31.0	度 —
	氣溫 最低	12.5	9.7	10.5	11.0	10.5
	氣溫 平均	20.6	22.4	19.1	20.3	20.0
	濕度	% 82.5	% 79.8	% 85.5	% 93.7	% 88.2
	雨量	粍 201.3	粍 472.8	粍 361.0	粍 519.8	粍 470.8
	降雨日數	17	20	25	25	33
夏茶期	氣溫 最高	度 —	度 32.9	度 36.6	度 37.8	度 35.5
	氣溫 最低	14.0	16.0	14.9	10.9	17.0
	氣溫 平均	26.6	26.7	26.6	25.5	27.3
	濕度	% 75.7	% 78.4	% 81.8	% 91.6	% 82.4
	雨量	粍 793.7	粍 1,151.7	粍 424.9	粍 615.5	粍 1,042.8
	降雨日數	26	58	22	37	45
秋茶期	氣溫 最高	度 —	度 32.3	度 35.6	度 35.0	度 34.0
	氣溫 最低	11.8	16.1	12.7	12.5	6.0
	氣溫 平均	23.4	24.8	25.0	25.4	25.4
	濕度	% 84.8	% 82.5	% 79.2	% 79.9	% 77.4
	雨量	粍 378.3	粍 332.4	粍 339.4	粍 814.9	粍 279.9
	降雨日數	24	25	12	30	17

大 正 十 二 年

春茶　春茶期前にては晴天比較的多く從て氣溫も亦高く茶芽の發育盛んにして、摘採開始期は例年に比し約1週間早かりしも、四月下旬より降雨殆ど毎日連續せし爲摘採に支障を及ぼし、製茶品質も前半は良好なりしが後半之に反し收量亦稍減じたり。

夏茶　摘採開始期は平年と大差なかりしも、第一回夏茶に浮塵子、第二回夏茶に簑蟲の大發生あり。加ふるに旱天連續し一般に減收を認めたり。

秋茶　夏茶期に引續き旱魃の影響を受けしも九月に降雨ありて樹勢稍恢復せしが同月下旬より十月上旬に到り再び陰雨の襲ふ所となり氣溫頓に下り茶芽の伸展に大障害を與へ減收を來せり。

大 正 十 三 年

春茶　一月以降降雨日數多かりしが氣溫は例年と大差無く、三月下旬より四月上旬の連雨竝に氣溫降下の爲、靑心摘採期は平年より約1週間遲延したり。

四月下旬に於ては天候恢復し氣溫も亦上昇して茶芽の伸長を促がし收量は平作を少しく超え品質は前半少しく遞下したるに反し後半は良好なりき。

夏茶　茶芽の伸長は順調にして六月中旬浮塵子の害ありしも第二回夏茶に終熄し、雨量潤澤(1,151.7ミリメートル)にして收穫は增收を示したりしが、品質は良好と稱するに到らざりき。

秋茶　前茶期の後を受けて第一回秋茶は濕度適當に茶芽の發育も良好なりしが以後旱天の爲展芽不良となり、從つて秋茶は稍減收となれり。

本年は概して稍增收と稱し得べし。

大 正 十 四 年

春茶　年頭以來降雨多く殊に三月下旬より四月上旬に及ぶ降雨過多と氣溫降下とは著しく茶芽の發育を害し摘採も亦遲れ且其月半ば頃より霖雨打續きたるが爲茶芽の摘採に支障を來し、其伸長開葉共に稍過ぎたるを以て收量は增したりと雖も製茶品質は良好ならざりき

夏茶　摘採開始期以後順調なる生産を辿りしも後半期に至り二點鈎翅、簑蟲、浮塵子等發生加害し、第二回夏茶以後旱天連續の災害を被り茶芽の伸長不良の爲減收を來せしも品質は良好なりしを認めたり

秋茶　前半期は降雨なく茶葉萎縮せしも九月中旬の暴風雨は却て乾燥を和らげ、秋茶全體として少しく增收の趣を示したり。

全年としては平作に比し稍少しく増收を來せり。

大 正 十 五 年

春茶　春茶期以前は氣候温暖にして茶芽の發育も順調なりしが、四月に入り雨天多く氣温低く減收を來せり。

品質も亦雨量過多(519.8ミリメートル)の爲良好ならざりしも、後半に到り天候の恢復と共に佳良に向へり。因に本期の濕度は平均93.7%なりき。

夏茶　當初は天候順調なりしも曇天の日多く浮塵子發生し、六月中旬より一滴の雨水なく乾燥甚し。然るに第二回夏茶より雨量適度なりし爲展芽甚だ旺盛にして相當の増收を見たり。品質は一般に少しく低下せり。因に當期間に於ける濕度は91.6%にして本年の春茶期の次位にありき。

秋茶　第一回秋茶は雨天引繼き(降雨量815ミリメートル)茶芽は旺盛に伸育せしが品質稍下れり。第二回秋茶に入りては快晴連續し氣温低く前半期と全く反對の成績を得たり。

本年は春茶を除き夏秋兩季共增收なりしを以て、全體としては平年の10%以上の收穫を見たり。

昭 和 二 年

春茶　三月より四月に亙る降雨且低温の爲著しく茶芽の伸展を害し供試品種たる青心の摘採は平年に比し少しく遲延せり。五月に入り再び霖雨の影響を受け摘採に支障を來し、其間茶芽は旺盛に伸長し增收を見たるも品質は第一回のものに比し著しく劣れり。

夏茶　春茶の後にも降雨多く(降水量1043ミリメートル)浮塵子の發生を見且蓑蟲の加害ありて發芽宜しからざりしも第二回夏茶以後は茶芽の發育良く收量も亦平作を超えたり。

品質も全般としては良好なりき。

秋茶　第一回秋茶にありては萠芽期並に摘採期何れも適量の降雨ありしを以て茶芽の伸育概して良好なりしも第二回秋茶期に入りては旱天連續し萠芽不良に陥りしを以て秋茶全體としては平均作に過ぎざりき。然るに試驗區にありては浮塵子大發生をなせしため、茶芽萎縮し伸長不良に陥り收量著しく減退せり。斯の如く茶芽は伸長せず硬化せしが故に製品は形狀不良に陥り、製茶品質の低下稍大なるものありき。

四、烏龍茶摘採時期試驗

本試驗の目的とする所は終年烏龍茶を製造する場合に於て茶芽が一葉開、二葉開及三葉開の時期に達したる時、別々に之を摘採製茶し生葉收量竝に製茶品質及それに及ぼす影響を調査し、以て烏龍茶としての摘採時期を知らむとするにあり。

(一) 試 驗 方 法

試驗區を3區に分ち、摘採時期及其方法を次の如く定む。

第一區　全茶園が殆ど一葉開きの程度に達したる時一葉掛に摘採す

第二區　全茶園が殆ど二葉開きに展芽する時二葉掛に摘採す。

第三區　全茶園が殆ど三葉開きに到れる時三葉掛に摘採す。

摘採は凡て摘採婦の手摘による。

全試驗區の面積は6.61アール(200坪)にして、第一區3.3アール(100坪)第二區及第三區は各1.7アール(50坪)とし共に第一區に隣接し、各區に栽植したる茶欉數は第一區300欉、第二區及第三區は各150欉とす。第一區は一葉開に摘採するを以て1回の摘採量を製茶するに充分ならしめん爲に特に欉數を增加したり。

茶欉は大正十二年に於て樹齡9年を算す。茶欉の大さを縦横及高さの相乘積を以て示せば次表の如し。

試驗區	縱	横	高さ	容積
	糎	糎	糎	立方dm
第一區	62	79	77	377.2
第二區	54	79	75	320.0
第三區	53	80	76	322.2

但本表は試驗終了年度に於て測定せしものなり。

製茶法は供試茶樹を青心としたるを以て同品種の一般法に據れりと雖も、摘採期を異にするに從ひ生葉の性質も同一ならざるが故に製造方法も亦多少變更を加へたり。殊に室內萎凋に就ては一葉開きに摘採せるものは萎凋時間最も長く2乃至3時間、二葉開きのものは1乃至2時間を要し、而して三葉開きのものは最も短く、攪拌回數に就ては一葉開きに摘採せるものは5乃至6回、二葉開きのものは4乃至5回、而して三葉開きのものは4回とす。

製茶作業は在來法と機械式とを併用し、日干萎凋は麻布埕を用ひ、室內萎凋は篕笳により、揉捻は望月式手廻揉捻機を以てし、釜炒は奬勵釜とし、乾燥は焙籠乾燥を行ふものとす。

(二) 成　　績

甲 生葉收穫量

摘採期は其年の氣候の影響を受けて相當早晚あるを免れず、依りて本試驗に於ける摘採開始期を表記すれば次の如し。

茶期	試驗區	大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
春茶	第一區	四月二日	四月廿三日	四月廿二日	四月十九日	四月廿五日
	第二區	四月七日	四月廿八日	四月廿五日	四月廿一日	四月廿七日
	第三區	四月十八日	四月三十日	五月二日	四月廿三日	四月三十日
夏茶	第一區	五月十八日	五月廿七日	六月二日	五月廿六日	六月十三日
	第二區	五月廿六日	六月二日	六月四日	六月八日	六月十五日
	第三區	六月八日	六月二日	六月十日	六月八日	六月廿一日
秋茶	第一區	八月廿二日	八月廿八日	八月廿四日	八月十九日	九月二日
	第二區	八月廿三日	八月廿八日	八月廿四日	八月十九日	九月九日
	第三區	九月一日	八月三十日	八月廿九日	八月廿五日	九月十五日

概して春茶摘採開始早き年に於ては夏茶及秋茶共に摘採期早く、之に反して春茶摘採開始遲き年は他の2茶期の摘採期も亦遲るゝものとす。尙春茶に於ては各區共に摘採期に相當の差ありと雖も、夏茶の第二區と第三區及秋茶の第一區と第二區にては同日に摘採せるものあり。是れ氣候及降雨によりて展芽を促進せられたるが故なり。

摘採の回數は年に依り多少差ありと雖も、其平均は次表の如し。

試驗區	春茶	夏茶	秋茶
第一區	3.6	9.9	6.0
第二區	2.6	7.2	5.6
第三區	2.2	6.2	4,4

即ち各茶期を通じて展芽の度高きもの程摘採回數少きを知る。恐らく一葉開きの時期に一葉掛に摘採するは本摘採法が『廻り摘み』なるによるべしと雖も、茶樹に一種の刺激を與へて茶芽の發生を旺ならしむるなるべし。

又摘採回數は各區共夏期最大にして秋期之に次ぎ春期は最も少きを認め得べし。

次に各區各年度並に平均生葉收穫量を表記すれば次の如し。但收穫量は茶樹壹萬欉當り瓩にて其面積は約1.08ヘクタールなりとす。

茶期	試驗區	大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
		瓩	瓩	瓩	瓩	瓩	瓩
春茶	第一區	377.4	400.2	618.6	535.2	617.4	510.0
	第二區	469.8	812.4	1,517.4	939.6	1,429.2	1,033.8
	第三區	1,465.2	1,672.2	2,201.4	1,120.0	2,353.8	1,762.8

夏　茶	第一區	522.6	637.8	630.6	814.8	927.6	706.8
	第二區	940.2	1,132.8	979.8	1,222.2	1,154.4	1,086.0
	第三區	1,639.8	1.710.0	1,392.0	2,036,4	2.036.4	1,762.8
秋　茶	第一區	280.2	472.8	472.8	539.4	343.2	421.8
	第二區	709.8	702.0	768.6	1,131.0	393.0	741.0
	第三區	1,005.0	865.2	1,165.2	1,572.0	943.2	1,110.0
參　考	樹　齡	9年	10年	11年	12年	13年	—

第一區各年度の收穫量を100として指數を示せば次の如し。

茶期	試驗區	大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
春　茶	第一區	100	100	100	100	100	100
	第二區	124	203	245	176	231	203
	第三區	388	418	356	210	381	346
夏　茶	第一區	100	100	100	100	100	100
	第二區	180	178	155	150	124	145
	第三區	314	268	221	250	220	249
秋　茶	第一區	100	100	100	100	100	100
	第二區	253	148	163	210	115	176
	第三區	359	183	246	291	275	263

上記兩表に據れば、春茶の平均收穫量は第一區510瓩、第二區1,033.8瓩、第三區1,762.8瓩にして、第一區の最大收穫量は大正十四年の618.6瓩、最小は大正十二年の377.4瓩なり。各區の收穫率を見るに第一區對第二區の最大比は大正十四年の100：24.5にして、第一區對第三區は大正十三年の100：418なり。夏茶は平均第一區706.8瓩、第二區1,086.0瓩、第三區は同區の春茶と等しく1,762.8瓩の收穫量を示し、第一區及第二區は春茶のそれに比し大なり。第一區の最大收穫量は昭和二年の927.6瓩にして、最小は大正十二年の522.6

瓩なり。第一區對第二區の收穫比最も大なるは大正十二年の100:180にして、第一區對第三區も亦同年にして100：314なり。秋茶平均收穫量は孰れも春及夏茶より少く、第一區421.8瓩、第二區741瓩、第三區1.110瓩にして大正十五年は第一區收穫量539.4瓩の最高を示し、大正十二年は最低280.2瓩となり、各區收穫比の最大なるも亦大正十二年にして100：253：359なりとす。

各區の平均收穫量及指數を見るに次の如し

試驗區	生葉收量				指數			
	春茶	夏茶	秋茶	合計	春茶	夏茶	秋茶	平均
	瓩	瓩	瓩	瓩				
第一區	510.0	706.8	421.8	1,638.6	100	100	100	100
第二區	1,033.8	1,086.0	741.0	2,860.8	203	145	176	175
第三區	1,762.8	1,762.8	1,110.0	4,635.6	346	249	263	283

生葉の收穫量は各茶期に從て1年を通じ展芽の葉數と正比例して增加するものとす。而して其增加率を第一區對第二區對第三區として見るに、最も高きは春茶にして100：203：346、秋茶之に次ぎ100：176：263、夏茶は最も低く100：145：249とし、年平均なる100：175：283は秋茶に甚だ近似す。

茶期別生葉收穫率を表記すれば次の如し。

試驗區	春茶	夏茶	秋茶
	%	%	%
第一區	31.1	43.2	25.7
第二區	36.1	38.0	25.9
第三區	38.0	38.0	24.0

春茶に於ては展芽の度を增すに從ひ茶期別收穫率を增加すと雖も夏及秋茶は之に反して減少す。供試茶樹の如き10年內外の樹齡に於ては夏茶率が他期のそれに比し大なるを恒とし、其傾向は上表に於て明かなるも其率は摘採の時期によりて影響あるを認めらるゝなり。

摘採の樹勢に及ぼす影響　摘採の樹勢に及ぼす影響は、試驗開始期に於て殆ど等しかりし茶欉が第一區は他の2區に比し欉の大さを增したる事にして之は一葉摘が新梢の側芽の伸長を催進せしめし結果なる可く、樹勢は3區共殆ど等しくして特に衰弱せしものを認めず。

乙　製　茶　步　留

各區各年度並に平均製茶步留を表記すれば次の如し。

茶期	試驗區	大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
春茶	第一區	% 21.5	% 25.0	% 26.0	% 25.6	% 22.9	% 24.4
	第二區	23.4	24.1	26.7	23.3	21.9	24.0
	第三區	25.9	25.6	25.4	21.5	20.8	23.8
夏茶	第一區	26.3	26.5	25.1	27.9	26.5	26.6
	第二區	26.1	28.3	27.6	25.6	25.1	26.6
	第三區	27.5	26.1	25.8	25.0	26.3	26.1
秋茶	第一區	26.3	26.6	28.0	25.4	24.4	26.2
	第二區	26.5	28.1	27.6	24.5	27.1	26.5
	第三區	26.4	26.5	22.6	24.6	27.6	25.3

春茶の製茶步留に就て之を見るに、最高は第二區大正十四年の26.7%、最低は第三區昭和二年の20.8%なり、夏茶は第二區大正十三年の28.3%を最上とし、第三區大正十五年の25.0%を最下とす。秋茶は第二區大正十三年の28.1%を筆頭に、第三區大正十四年の22.6%を最後端とす。上記步留中其率低きものは時期の遲延を恐れ雨天にても茶芽を摘採したるに因るものとす。

各區平均を見るに次表の如し。

試驗區	春茶	夏茶	秋茶
第一區	% 24.4	% 26.6	% 26.2
第二區	24.0	26.6	26.5
第三區	21.0	26.1	25.3

春茶は第一區の24.4%を最高とし第二區第三區の順序にあり。夏茶は第一及第二區共に26.6%にして第三區稍低く、秋茶は第二區最も高く26.5%にして第一區第三區と順次に低きを認む。

丙　製　茶　品　質

製茶品質は各試驗區に於て摘採期毎に製造したる荒茶を審査法に從ひて之を審査し、審査點數より等級を附し參考として平鎮茶業試驗支所に於て過去5箇年間の平均價格を60瓩（100斤）單位に附記したり。等級は便宜上次に示す略號を用ひて之を示せり。

等級		略號	等級		略號
Choice	Extra Choice	Ext. C.	Superior	Superior to Fine	Sup. F.
	Choice	C.		Superior up	Sup. up
	on Choice	on C.		full Superior	full Sup.
	Finest to Choice	Fst. C.		Superior	Sup.
Fine	Finest	Fst.		on Superior	on Sup.
	Fine to Finest	F. Fst.	Good	Good to Superior	G. Sup.
	Fine up	F. up		Good up	G. up.
	full Fine	full F.		full Good	full G.
	Fine	F.		Good	G.
	on Fine	on F.			

イ　春　　茶

各試驗區各年度の製茶に就き品質最良なるものを列記すれば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第一區	大正十二年	30.0	18.0	16.5	20,0	84.5	Fst. C.	円 88.0
	大正十三年	29.0	17.5	15.7	20.5	82.7	Fst.	79.0
	大正十四年	29.0	18.0	17.0	21.0	85.0	on C.	110.0
	大正十五年	24.0	16.0	17.3	22.0	79.3	Fst.	70.0
	昭和二年	28.0	15.0	17.0	19.5	79.5	F. Fst.	70.5

第　二　區	大正十二年	29.0	16.0	15.0	22.0	82.0	Fst.	77.0
	大正十三年	20.8	14.4	14.5	20.1	69.8	F.	49.5
	大正十四年	22.0	15.7	14.7	16.0	68.4	on F.	47.5
	大正十五年	23.0	16.0	13.8	16.8	69.3	F.	49.0
	昭和二年	22.0	15.0	16.7	18.5	72.2	full F.	54.6
第　三　區	大正十二年	20.0	13.0	13.0	21.0	67.0	on F.	45.0
	大正十三年	16.7	11.3	14.0	18.0	60.0	full Sup	35.0
	大正十四年	17.0	10.5	12.5	16.5	56.5	on Sup	31.5
	大正十五年	18.0	13.3	14.3	15.5	61.1	full Sup	36.0
	昭和二年	18.0	14.0	17.5	17.5	67.0	on F	45.0

形狀の最も優美なりしは第一區の大正十二年にして滿點を得、同區の同十三年及同十四年又第二區に於ても大正十二年に於ては29點を得、第三區にては最上のものと雖も遙に降りて20點を得たり。色澤は第一區の大正十二年及十四年最も優れて18點、第二區及第三區は夫々16點及14點なり。

水色は第三區の昭和二年のもの最鮮美にして17.5點、次は第一區大正十五年の17.3點にして第二區の昭和二年は16.7點とす。

香味は第一區の大正十五年及第二區の大正十二年共に22點にして第三區の大正十二年は21點なり。

總點數にては第一區の大正十四年85點の on Choice 級、翌大正十五年は最も降りて79.3點の Finest 級の製茶を得たり。第二區にては大正十二年に於て82點の Finest 級を最上とし、大正十四年は最も下りて68.4點の on Fine 級たり。第三區は大正十二年及昭和二年の 67.0點のon Fine 級なり。大正十四年は56.5點の on Superior 級に到れり。

春茶の摘採回數は2乃至6回平均3.6回にして是等各回の成績を平均したる各年度別平均品質を示せば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第　一　區	大正十二年	29.2	16.8	15.4	20.0	81.4	Fst.	円 75.5
	大正十三年	29.2	17.6	15.4	20.4	82.6	Fst.	78.5
	大正十四年	26.7	17.2	16.1	20.8	80.8	Fst.	74.0
	大正十五年	27.3	15.8	15.0	19.6	77.7	F. Fst.	66.5
	昭和二年	28.1	15.1	16.9	19.3	79.4	F. Fst.	70.5
第　二　區	大正十二年	28.7	16.6	14.9	21.0	81.2	Fst.	75.5
	大正十三年	20.8	14.4	14.5	20.1	69.8	F.	50.0
	大正十四年	19.3	13.1	13.9	16.5	62.8	Sup. up	38.0
	大正十五年	19.1	14.1	13.7	16.6	63.5	Sup. up	39.0
	昭和二年	20.2	14.4	17.1	18.6	70.3	F.	51.0
第　三　區	大正十二年	18.7	13.0	13.9	19.7	65.3	Sup. F	42.5
	大正十三年	16.7	11.3	14.0	18.0	60.0	full Sup.	35.0
	大正十四年	15.4	9.7	12.0	17.0	54.1	G. Sup.	29.0
	大正十五年	16.7	13.2	14.4	16.4	60.7	full Sup.	35.7
	昭和二年	16.4	13.1	16.9	17.0	63.4	Sup up	39.0

第一區に於ける總點數の最高は大正十三年の 82.6 點 Finest 級にして、最低は大正十五年の77.7點 Fine to Finest なり。

而して形狀の最良のものは大正十二年及十三年の製品にして滿點に近き29.2點とし、色澤の最も美しきは大正十三年の17.6點にして最高點18點に對し稍低く、水色は昭和二年のもの最麗にして16.9點とし、香味は最良の22.0點に對する20.8點にして大正十四年の製品なり。

第二區の平均成績は大正十二年度81.2點 Finest より大正十四年度の62.8點の full Superior に至り、形狀最良なるは大正十二年の 28.7點、色澤は同年の 16.6點、水色は昭和二年にては 17.1點にして、香味は大正十二年のもの21.0點にして最高點に比し一點降れり。

第三區は大正十二年の 65.3點 Superior to Fine より大正十四年の54.1點Good to Superior に至り、形狀は大正十二年の18.7點、色澤は大正十五年の 13.2點、水色は昭和二年の 16.9點、香味は大正十二年の

19.7點なり。

而して試驗期間に於ける春茶各區に於ける各年度の平均を見るに第一區 80.5點の Finest 級、第二區は68.4點の Fine 級、而して第三區は60.7點にして full Superior 級となる。

各審査の點數を表記すれば次の如し。

試驗區	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	價格	順位
第一區	28.0	16.5	15.9	20.1	80.5	Fst.	円 73.0	1
第二區	21.1	14.2	14.9	18.2	68.4	F.	47.3	2
第三區	16.8	12.2	14.0	17.7	60.7	full Sup.	35.7	3

第一區は第二區に比し合計點數にて12.1點高く等級に於て5級優れ、第二區は第三區に比し合計點數にて7.7點昇り等級に於て4級上位にありて、價格に於ても夫々二十五圓七十錢及十一圓六十錢の差あり。

ロ 夏　茶

夏茶製品の最高記錄を示せば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第一區	大正十二年	29.0	18.0	16.5	21.0	84.5	Fst. C.	円 88.0
	大正十三年	28.0	19.0	16.5	26.0	89.5	Ext. C.	105.0
	大正十四年	30.0	20.0	15.8	28.0	93.8	C.	110.0
	大正十五年	30.0	19.5	15.8	28.0	93.3	Ext. C.	110.0
	昭和二年	30.0	19.5	19.0	24.5	93.0	Ext. C.	110.0
第二區	大正十二年	27.5	18.0	17.5	23.0	86.0	on C.	円 93.3
	大正十三年	21.0	16.5	16.0	23.0	76.5	F. up	64.0
	大正十四年	22.5	17.0	16.0	25.0	80.5	Fst.	73.3
	大正十五年	23.0	16.5	17.0	23.0	79.5	F. Fst.	70.6
	昭和二年	24.0	17.0	13.3	24.0	78.3	F. Fst.	68.0

第三區	大正十二年	18.0	15.0	12.5	21.0	66.5	Sup. F.	44.0
	大正十三年	16.0	14.5	16.5	18.0	65.0	Sup. F.	42.0
	大正十四年	22.0	15.8	17.0	23.0	77.8	F. Fst.	67.0
	大正十五年	23.0	17.0	17.8	22.0	79.8	F. Fst.	71.0
	昭和二年	19.5	15.0	14.8	22.0	71.8	F.	53.0

形狀は第一區の大正十四年、同十五年及昭和二年最優美にして滿點を得、第二區の大正十二年は27.5點にて少しく降り、第三區の大正十五年は23.點にして甚しき差あり。色澤を見るに第一區大正十四年のもの滿點にして、第二區の大正十二年度のもの2點降りて18點、第三區は尙1點低く17點なり。水色の鮮麗なるは第一區昭和二年の19點にして、第二區は大正十二年度17.5點、第三區は稍高く17.8點にして大差なし。香味の最も賞すべきは第一區大正十四年及同十五年の28點にして所謂「膨風茶」と稱して賞美せらるゝものに類するも他の年度は遙かに降り、第二區の大正十四年は25點、第三區の同年は23點にして各區相當の差あり。

合計點數に就ては第一區は悉く Choice 級の製品を得、殊に大正十四年は93.8點、大正十五年は93.3點、而して昭和二年は93.0點にして孰れも Extra choice 級、最も低きは大正十二年の84.5點の Finest to Choice 級たり。第二區は Fine 級のもの多しと雖も最上は大正十二年の86.0點なる on Choice にして、最下は大正十三年の76.5點の Fine up なり。第三區は Superior 級にして大正十五年の79.8點の Fine to Finest より下りて大正十三年の65.0の Superior to Fine 製品を得たり。

平鎭茶業試驗支所の如き第四紀古層の臺地茶園に於て Extra choice 級の製品を得たるは、栽培に於て施肥監理耕作法當を得たると共に、摘採期に據るもの多きは他區に比して明瞭なりとす。

夏茶の摘採回數は平均第一區10回、第二區7回、而して第三區6回

にして各區各年度別平均品質を示せば次表の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第一區	大正十二年	27.0	16.0	15.5	20.0	78.5	F. Fst.	円 69.4
	大正十三年	28.0	18.8	16.7	25.3	88.8	C.	104.0
	大正十四年	27.6	18.3	15.2	26.0	87.1	on C.	97.0
	大正十五年	28.3	18.8	16.7	25.6	89.4	C.	105.0
	昭和二年	27.5	18.5	16.5	22.7	84.5	Fst. C.	87.0
第二區	大正十二年	21.5	15.2	15.0	21.1	72.8	Full. F.	54.5
	大正十三年	21.0	16.3	16.5	22.6	76.4	F. up	63.5
	大正十四年	19.4	14.8	15.1	20.1	69.4	on F.	49.0
	大正十五年	17.7	14.8	16.7	20.0	69.2	on F.	48.5
	昭和二年	18.7	15.4	16.4	20.1	70.6	F.	51.0
第三區	大正十二年	16.7	14.5	13.1	20.3	64.6	Sup. F.	41.0
	大正十三年	14.5	13.8	15.8	17.5	61.6	full Sup.	36.5
	大正十四年	16.2	13.1	14.9	18.7	62.9	Sup. up.	38.0
	大正十五年	15.6	13.7	15.7	18.7	63.7	Sup. up.	39.2
	昭和二年	16.0	13.7	16.7	18.6	65.0	Sup. F.	42.0

第一區の年度別平均點數中、最上は大正十五年にして89.4點のChoice級、同十三年之に次ぎ88.8點のChoice級なれども最下は大正十二年度の78.5點のFine to Finestにして、各品質の最高を見るに、形狀は大正十五年の28.3點、色澤は大正十三年及同十五年の18.8點、水色は同16.7點、而して香味は大正十四年の26.0點を得、各項目の點數は最高記錄の得點に比し約2點降る。

第二區に於ては大正十三年の76.4點なるFine up級製品より大正十五年の69.2點なるon Fine級製品を得たり。

形狀は大正十二年の21.5點、色澤は大正十三年の16.3點、水色は大正十五年の16.7點、香味は大正十三年の22.6點を最高點とすれども、

之を最高記錄のものに比すれば各6.0點7.0點0.8點及1.4點の差あり。

第三區は昭和二年の65.0點卽ちSuperior to Fineを最高とし、大正十三年の61.6點なるfull Superiorを最下とし、形狀16.7點色澤14.5點水色16.7點及香味20.3點を最良とするも各回の優等點數に比し、各6.3點2.5點1.1點及2.7點下る。

而して夏茶の總平均成績を示せば次の如し。

試驗區	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價	順位
第一區	28.2	18.3	16.2	24.0	86.7	C.	円 95.7	1
第二區	19.6	15.3	15.9	20.8	71.6	full F.	52.4	2
第三區	15.8	13.8	15.2	18.8	63.6	Sup. up	39.0	3

一葉開きに展芽したる時期に摘採せる烏龍茶粗製品は水色稍薄きも86.7點を得Choice級たり。二葉開きに至りては形狀前者に著しく劣り71.6點なるfull Fine級、而して三葉開きは63.6點のSuperior up.の製品を得たり。第一區と第二區とは點數にて15.1點、等級に於て6級、第二區と第三區とは夫々8點、4級の差あるを知り得たり。

ハ 秋　茶

秋茶の製品中最優秀なるものを選出し、表記すれば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第一區	大正十二年	28.0	16.0	16.0	22.0	82.0	Fst.	円 77.0
	大正十三年	28.0	17.0	17.0	21.0	83.0	Fst. C.	83.0
	大正十四年	27.0	17.0	15.5	23.0	82.5	Fst.	78.0
	大正十五年	29.0	19.0	18.0	23.0	89.0	C.	110.0
	昭和二年	23.0	17.0	18.8	29.5	88.3	C.	105.0
第二區	大正十二年	23.0	15.5	17.0	19.3	74.8	F. up	59.5
	大正十三年	18.5	15.0	15.5	19.0	68.0	on F.	46.8
	大正十四年	21.0	14.0	13.0	21.0	69.0	F.	48.5
	大正十五年	18.5	14.3	16.7	19.8	69.3	F.	49.0
	昭和二年	19.5	14.0	15.5	17.0	66.0	Sup. F.	43.5

第　三　區	大正十二年	16 5	12.5	14.3	19.0	62.3	full Sup.	37.3
	大正十三年	16.5	12.0	14.5	18.5	61.5	full Sup.	36.5
	大正十四年	15.0	12.5	13.5	19.0	60.0	Sup.	35.0
	大正十五年	14.0	12.5	17.5	19.5	63.5	Sup. up.	39.0
	昭和二年	14.5	13.0	15.3	15.3	58.1	Sup.	32.8

製茶の形狀は第一區大正十五年の29.0點を最高とし、同十二及十三年之に次ぎ28點、第二區は大正十二年の23.0點、第三區は大正十二年及同十三年の16.5點を最上とす。色澤の最良好なりしは第一區に於ては大正十五年の19.0點、第二區に於ては大正十二年の15.5點第三區に於ては昭和二年の13點なり。水色は第一區の昭和二年18.8點最高にして、第二區大正十二年の17.0點、第三區の大正十五年17.5點たり。香味の最高尚なるは第一區昭和二年の29.5點にして群を拔き、第二區は遙に下りて大正十四年の21.0點とし、第三區にては大正十五年の19.5點とす。

合計點數は第一區大正十五年の89.0點及昭和二年の88.3點共にChoice級にして、最下は大正十二年の82.0點たるFinestなり。第二區は大正十二年の74.8點Fine up級を頭に、昭和二年の66.0點Superior to Fineに至る。第三區は大正十五年の63.5點にしてSuperio upより降りて昭和二年の58.1點を得たるSuperiorに終るものとす。

秋茶の平均摘採回數は第一區及第二區各6回、第三區4回にして各區各年度別平均品質を示せば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第　一　區	大正十二年	27.9	15.5	15.1	21.5	80.0	Fst.	円 72.0
	大正十三年	28.0	17.0	17.0	21.0	83.0	Fst. C.	80.0
	大正十四年	24.7	15.6	14.3	21.7	76.3	F. up	63.0
	大正十五年	28.4	18.1	16.4	21.6	84.5	Fst. C.	88.0
	昭和二年	19.8	16.3	18.0	28.2	82.3	F.	78.0

第　二　區	大正十二年	18.6	12.7	14.0	19.5	64.8	Sup. F.	41.6
	大正十三年	18.5	15.0	15.5	19.0	68.0	on F.	46.7
	大正十四年	14.1	11.0	12.7	16.0	53.8	G. Sup.	28.8
	大正十五年	15 5	13.2	15.3	17.7	61.7	full Sup,	36.7
	昭和二年	16.2	13.4	15.1	16.1	60.8	full Sup.	35.8
第　三　區	大正十二年	13.2	10.1	11.7	17.3	52 3	G. up.	27.5
	大正十三年	16.5	12.0	14.5	18.5	61.5	full Sup.	36.5
	大正十四年	12.6	10.9	13.1	16.2	52.8	G. up	28.0
	大正十五年	13.2	12.3	15.0	17.8	58.3	Sup.	33.0
	昭和二年	12.9	11.9	14.7	14.5	54.0	G- Sup.	29.0

秋茶の平均點を見るに、第一區に於ては大正十五年の製茶は84.5點のFinest to choice級とし、形狀及色澤は同年の28.4點及18.1點、水色及香味は昭和二年の18.0點及28.2點を最上とし、秋茶の第一區の最高品質に比し約1.0點低し。第二區は大正十三年の68.0點卽ちon Fine級より大正十四年の53.8點のものGood to Superiorに下り、同區の最高記錄に比し形狀は大正十二年の18.6點にして甚だ低く、色澤は殆ど同じく大正十三年に15.0點、水色は同年の15 5點にして1.5點低く、香味は大正十二年の19.5點にして稍優るを知る。第三區の最良品は大正十三年の61.5點なるfull Superiorより大正十二年の52.3點Good up.に至り、形狀16.5點、色澤12 3點、水色15.0點、香味18.5點を最高とし、同區の最高記錄に稍低きを見る。

而して秋茶の全試驗期間に於ける平均點は次の如し。

試驗區	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價	順位
第　一　區	25.8	16.5	15.9	22.6	80.8	Fst.	円 74.0	1
第　二　區	16.2	12.9	14.8	17.5	61.4	Sup. up.	36.4	2
第　三　區	13.4	11.5	13.8	16.8	55.5	G. Sup.	27.7	3

第一區は Finest 級の良品を得れども、第二區及第三區は共に Superior 級の製品を得たり。第一區と第二區とは19.4點7級、第二區と第三區とは5.9點3 級の差あり。

製茶品質概括

以上述べたる成績中全試驗期間に於ける平均品質を試驗區別に表記すれば次の如し。

試驗區	茶期	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價	順位
第一區	春茶	28.0	16.5	15.9	20.1	80.5	Fst. C	円 73.0	3
	夏茶	28.2	18.3	16.2	24.0	86.7	C	95.7	1
	秋茶	25.0	16.5	15.9	22.6	80.8	Fst. C	74.0	2
第二區	春茶	21.1	14.2	14.9	18.2	68.4	F	47.3	5
	夏茶	19.6	15.3	15.9	20.8	71.6	full F	52.4	4
	秋茶	16.2	12.9	14.8	17.5	61.4	Sup. up	36.4	7
第三區	春茶	16.8	12.2	14.0	17.7	60.7	full Sup.	35.7	8
	夏茶	15.8	13.8	15.2	18.8	63.6	Sup. up	39.0	6
	秋茶	13.4	11.5	13.8	16.8	55 5	Sup.	27.7	9

製茶品質より之を觀れば、第一位は第一區夏茶、第二位は同秋茶第三位は同春茶なり。而して第四位は第二區夏茶、第五位は同春茶第六位は第三區夏茶にして、第七位は第二區秋茶、第八位は第三區春茶、第九位は同秋茶なり。

今各區の年平均點數、等級及評價を示せば次表の如し。

區別	合計點數	等級	評價
第一區	83.3	Fst. C.	円 81.0
第二區	67.3	on F.	45.5
第三區	59.8	full Sup.	35.0

各茶期を通じて一葉開きの時期に摘採すれば最良の製茶卽ち

Finest to choice 級平均83.3點評價八拾壹圓を得、二葉開きの時期にては甚しく降りて on Fine 級平均點67.3點評價四拾五圓五拾錢、而して三葉開きに至れば最下の full Superior 級平均59.8點評價參拾五圓の品を得べし。一葉開きと二葉開きの時期に摘採せるものとの製茶品質の差は點數に於て16點、等級に於て 6 級、平均評價に於て參拾五圓五拾錢にして實に驚くべきものあり。二葉開きと三葉開きの時期に摘採せるものに於ては點數に於て 7.5點、等級に於て3級、平均評價に於て拾圓五拾錢の差を見、一葉開きと三葉開きとは23.5 點、9級平均評價に於て四拾六圓の懸隔あるを知る。

(三) 成績考査

甲 摘採期の早晩が次期摘採開始期に及ぼす影響

本試驗に於て第一區は茶芽が一葉開きの時期に到れば卽ち之を一葉掛けに摘採し、第二區は二葉開きに、而して第三區は三葉開きに到れば之を摘採するものにして、各區各茶期に於ける回數及茶期別收穫率に影響あるは栽培成績の項に詳記せり。今之に關聯して次期の摘採開始日に及ぼす影響を知らんとし、各區各年に於て春茶より夏茶まで、夏茶より秋茶までの經過日數を見るに次の如し。

年次	春茶より夏茶まで			夏茶より秋茶まで		
	第一區	第二區	第三區	第一區	第二區	第三區
大正十二年	日 46	日 49	日 51	日 96	日 89	日 85
大正十三年	34	35	33	93	87	89
大正十四年	41	40	39	83	81	80
大正十五年	37	44	49	85	72	78
昭和二年	49	49	51	81	86	86
平均	41.4	44.4	44.2	87.6	83.0	83.6

卽ち上記の表に據れば、春茶の摘採開始日より夏茶のそれに至る經過日數は第一區は 41.4日、第二區は 44.4日而して第三區は第二

區と大差なく44.2日にして、更に夏茶と秋茶の開始日までの經過日數第一區87.6日、第二區83日第三區83.6日とし摘採方法によりて摘採期間に或る程度迄影響を及ぼせるを見る。

次に各茶期に於ける摘採開始日の平均を示せば次の如し。

試驗區	春茶	夏茶	秋茶
第一區	四月十八日	五月三十日	八月二十五日
第二區	四月二十二日	六月五日	八月二十八日
第三區	四月二十七日	六月十日	九月一日

上表より各區の摘採開始日の早晩を示せば次の如し。

差	春茶	夏茶	秋茶
第一區と第二區	4日	6日	3日
第二區と第三區	5日	5日	4日

春茶に於ては第二區は第一區より4日、第三區は第二區より5日、夏茶は夫々6日5日、而して秋茶は各3日4日遲れ、早晩の差著しきは夏茶にして春茶之に次ぎ秋茶最も少し。此早晩は全く摘採芽の伸育の程度と氣候の影響に因るもの多きを認む。

乙　製茶品質竝に價格と摘採期の選擇

先づ製茶價格と摘採賃及製造費との差額を茶欉壹萬欉につき(面積1.08ヘクタール)算出せんがため夫等の標準を次の如く定めたり。

	茶期	第一區	第二區	第三區
1瓩に對する摘採賃	春茶	錢 12.4	錢 6.1	錢 3.3
	夏茶	14.0	7.2	4.7
	秋茶	13.0	7.0	4.5
100瓩に對する製造費	各期	円錢 9.11	円錢 8.24	円錢 7.44

上表による各茶期別經費差額次の如し。

春　　茶

試驗區	製茶量	價格	摘採量	摘採費	製造費	支出合計	差額	順位	參考 等級順位
	瓩	円	瓩	円	円	円	円		
第一區	124.4	151.39	510.0	63.24	11.33	74 57	76.82	3	I
第二區	248.1	195 50	1,033.8	63.06	20.44	83 50	112.00	2	II
第三區	419.4	249.54	1,762.8	58.17	31.20	89.37	160.17	1	III

春茶に於て製茶價格と直接生產費との差額の最大なるは三葉開きの時期に摘採したるものにして百六拾圓拾七錢、次は二葉開きの百拾貳圓、最小なるは一葉開きの七拾六圓貳拾貳錢なり。

而して此差額と製茶品位とは正に反對を示し、差額の多きものは品位低く、差額少きものは品位高し。

夏　　茶

試驗區	製茶量	價格	摘採量	摘採費	製造費	支出合計	差額	順位	參考 等級順位
	瓩	円	瓩	円	円	円	円		
第一區	188.0	299.86	706.8	98.95	17.13	116.03	183.78	1	I
第二區	288.9	252.21	1,086.0	78.19	23.81	102.00	150.21	3	II
第三區	460.1	299.07	1,762.8	82.85	34.23	117.08	180.92	2	III

夏茶の製茶價格と直接生產費との差額は一葉開きの時期に摘採せるもの最も多く百八拾參圓七拾八錢にして製茶品質も最上位を示し、三葉開きのとき之に次ぎ差額百八拾壹圓九拾貳錢なれども品質は最下位にあり。而して二葉開きは差額百五拾圓貳拾壹錢の最少なれども製茶品質は中位を占む。玆に注意に價すべきは、夏茶を一葉開きの時に摘採すれば品質、差額共に高位を得たるの點にして春茶と其趣を異にする處なり。

秋　　茶

試驗區	製茶量	價格	摘採量	摘採費	製造費	支出合計	差額	順位	參考 等級順位
	瓩	円	瓩	円	円	円	円		
第一區	110.5	136.25	421.8	57.36	10.07	67.43	68.82	1	I
第二區	196.0	119.21	741.0	51.87	16.18	68.05	51.16	3	II
第三區	280.8	129.65	1,110.0	49.95	20.89	70.84	58.81	2	III

秋茶に就て製茶價格と直接生產費との差額を見るに、最大なるは夏茶と同じく一葉開きの六拾八圓八拾貳錢にして品質は最も優れ、次は三葉開きの五拾八圓八拾壹錢なれども品質は最も惡く、而して二葉開きにては差額は最も少く五拾壹圓拾六錢にして品質中位に在り。差額順位は夏茶と全く同じ。

上記表により差額を標準に摘採を行へば次の如し。

順位	春茶	夏茶	秋茶	差額合計	平均點數	等級	評價
				円			
第一位	第三區	第一區	第一區	412.71	71.3	F.	52.0
第二位	第二區	第三區	第三區	352.73	61.5	full Sup.	36.5
第三位	第一區	第二區	第二區	278.19	70.1	F.	50.0

春茶を三葉開、夏及秋葉を一葉開きの時期に摘採すれば差額最大にして四百拾貳圓七拾壹錢製茶の平均點數も高く71.3點にして等級Fine なれども春茶の品質は僅に60.7點の full Superior にして他の二期の製茶に劣ること甚し。次に春茶を二葉開夏及秋茶を三葉開きに摘採すれば差額は第2位の貳百五拾貳圓七拾參錢なれども製茶品質は full Superior 級たり。更に春茶を一葉開、夏及秋葉を二葉開きに摘採すれば製茶の平均等級は Fine 級を得れども差額は貳百七拾八圓拾九錢となる。

次に品質の優良なる順序に摘採したる場合は次の如し。

順位	三期共	差額合計	平均點數	等級	評價
		円			円
第一位	第一區	329.42	83.3	Fst. C.	81.0
第二位	第二區	313.37	67.3	on F.	45.5
第三位	第三區	400.90	59.8	full Sup.	35.0

展芽の程度進むに從つて品質は低下し(22—23頁製茶品質概括の項參照)差額は反對に多きを認め得べし。

飜つて考ふるに、差額の大を得んが爲に春茶三葉開、夏及秋茶一葉開に摘採せば春葉の品質著しく降り、三期共三葉開きに於ては遂に製茶品質の向上は敢て望むべからざるに到る可きが故に、差額と品質とは考慮したる摘採法を取らざるべからず。依て其數例を次に示さんとす。

例	春茶	夏茶	秋茶	差額合計	平均點數	等級	評價
				円			円
第一例	二葉開き	一葉開き	一葉開き	364.60	75.9	F. up	62.0
第二例	同	三葉開き	同	362.74	67.4	on F	46.0
第三例	同	一葉開き	二葉開き	346.94	70.6	F	51.0
第四例	同	二葉開き	一葉開き	331.03	71.9	F	53.0
第五例	一葉開き	一葉開き	同	329.42	83.3	Fst. C.	81.0

上例中第一例は春茶二葉開、夏及秋葉を一葉開きに摘採すれば製茶は平均75.9點、等級 Fine up 評價六拾貳圓を得べく其差額參百六拾四圓六拾錢なり。第二例は春茶一葉開、夏茶三葉開き秋茶一葉開きに摘採したる場合にして平均67.4點、等級 on Fine 評價四拾六圓の製茶を得べく、差額參百六拾貳圓七拾貳錢なれども夏茶に於て少しく劣るの嫌あり。第三例は春及秋茶二葉開き夏茶一葉開きに摘採製茶すれば差額參百四拾六圓九拾四錢にして製茶品質 Fine 級評價五拾壹圓なりとす。第四例は製茶平均點數71.9點等級 Fine 評價五拾參圓にして差額參百參拾壹圓參錢を得たるものにして、摘採は春及夏茶共に二葉開き秋茶一葉開とす。第五例は各期一葉開きにして品質最良 Finest Choice の品を得れども差額は參百貳拾九圓四拾貳錢なり。假に一萬櫟當りの生產費合計を參百圓とすれば、上記數例はいづれも相當利益ある計算となるを示すものなり。

斯の如く摘採の時期は製茶品質、收量竝に製產費差額に影響する所甚大なるを以て摘採期を選ぶには上記三者中優良なる品質竝に有利なる經濟に導き得る摘採時期の組合せを選擇すべきものとす。

丙 摘採時期に關する諸說と本成績

本試驗成績と靜岡に於ける成績とは大體に於て類似す[4]。然れども同地の摘採方法は1回に殆ど凡ての茶芽を摘採する方法にして本島は展芽に應じて摘採する所謂『廻り摘』なるを以て收量の點にて多少相違あり。同地にて晩摘區が著しく樹勢を衰弱せしめたる[5]は鋏摘みなるによるべく、本試驗成績に於て三葉開きが樹勢著しく衰へたるを見ざりしは摘採方法の異なる事及樹齡の若きに因るが如し。

ボールド氏によれば[8]『印度地方に於けるクローズプラッキングは總ての犧牲を拂ひて最良質の製茶を得んとする場合に行はれ一、二年間にのみ成功すべきが如く、而して普通の摘採卽ち一芽と二葉を注意して摘採すれば量に於ても質に於ても相當良成績を得べき』を示せり。

本試驗の一葉開きの摘採方法は所謂『廻り摘』にしてボールド氏の謂ふ所のクローズ、プラッキングなり。之は印度に於ける施肥臺刈其他の關係上一、二年間のみ行ふ可きを謂へども、本試驗の如く施肥栽培に於て既記の如き方法の成績は臺灣にては反之尙割合に永續しても可なるべく、本試驗の一葉開き摘採はマン氏が[3]『理想的摘採法』として賞揚せるものに該當す。

エリオツト及ホワイトヘツド兩氏は次の如く記述せり[2]。『錫蘭に於ては、細摘とは一芽と二葉出開に於ては軟き二葉を摘採するを謂ひ、中摘とは一芽二葉、三葉の軟かなる部分(莖及第三葉の下端を除去す)出開きに於ては二葉を摘採するものにして、粗摘とは三葉或は其以上出開きに於ては二葉以上摘採する場合なり。

細摘が必ずしも最良なる品質の製茶を得ざるは茶芽が良く發達したる茶芽よりも單仁舍有量少く從て煎汁の力、水色竝に澁味を缺くなり。尙1エーカー當り收量は非常に少く細摘を度々施行せば茶欉を衰弱せしめ製造費を昂騰せしむ。

粗摘は合理的栽培の許に於ては1エーカー當りの收量は大にして從つて生產費を減少せしむるも、極端に行へば茶欉を過勞せしめ製茶は過伸葉及木莖の如き單仁含有量少き部分をも混合するを以て形狀品質共に優良ならず。

從つて該島に於ては粗摘を防止するに策を講じつゝあり。是等の點よりすれば、茶葉の硬化せざる間に注意して中摘を行へば製茶品質を低下せしむる事無くエーカー當り收量を上げ生產費を少からしめ得べし』と。

上記の說に於て細摘と本試驗の一葉開摘採とを比較すれば、收量少く製造費を多く要する點竝に水色の薄きは互に一致するも、本試驗の如き試驗法に於てはさまで樹勢には惡影響なく香味も宜しきは靜岡の成績と軌を同じするを知る。蓋し風土、品種、栽培法其他の事情に因るに外ならず。

粗摘の樹勢に及ぼす影響は本成績に於て之亦著しからざりき。而して品質の劣るは兩者共に同一の結果を得たり。尙兩氏の所謂『茶葉硬化せざる間に注意して中摘を行ふ』の可なる事は本成績に於て吾人が前項に提案せる第一例及第二例の摘採期の組合はせに彷彿たるものあり。

(四) 小　結

靑心種の茶欉にして樹齡9年より13年に至る期間に於て烏龍茶摘採適期を知らんが爲一葉開き、二葉開き及三葉開きに到れる時期に摘採して試驗を施行せる結果次の如し。

(1) 摘採期の遲るゝに從ひ收量を增加し、各100、175、283の割合を示す。

(2) 摘採期の遲るゝに從ひ品質は低下し Finest to choice 級(評價

八十一圓) on Fine 級 (評價四十五圓五十錢) full Superior 級 (評價三十五圓) の順序たり。

(3) 一葉開きの最良は夏茶にて Extra choice 級 (評價百十圓) 二葉開きは同 on Choice 級(評價九十三圓三十錢)三葉開きも同 Fine to Finest 級 (評價七十一圓) を得たり。

(4) 製茶價格と摘採賃及製造費との差額の最も多きは春茶を三葉開きに夏及秋茶を一葉開きに摘採するにあれど、春茶の品質は著しく墮すを以てかゝる摘採期の選擇は製茶品位の向上に大なる障碍となる。

(5) 夏茶及秋茶は一葉開きに摘採せば品質良好にして、製茶價格と直接生産費との差額も亦大なりとす。

(6) 製茶の平均品位を遞下する事なく製茶價格と直接製產費との差額をも減少せしめざるが如き摘採期の組合せを數例掲げたり。

五　包種茶摘採時期試驗

本試驗の目的は春秋兩期に於て包種茶製造用生葉を摘採するに當り、烏龍茶原料として摘採適期を標準とし之より一定期日遲れて摘採し其生葉收量を計り製造の上製茶品質を檢し以て包種茶としての摘採適期を知らんとするにあり。

(一) 試驗方法

茶芽の伸長に伴ふ硬化の度は春と秋は著しく異なるを以て茶期別による摘採期日竝に試驗區を次の如く定む。

區分＼期別	春茶期	秋茶期
第一區	烏龍茶摘採適期	烏龍茶摘採適期
第二區	第一區より3日後	第一區より2日後
第三區	第一區より6日後	第一區より4日後
第四區	第一區より8日後	第一區より6日後
第五區	第一區より10日後	第一區より8日後
第六區	第一區より12日後	第一區より10日後

上表に於て烏龍茶摘採適期とは全茶園の茶芽伸長して二葉掛摘採に到る時期とす。

摘採は摘採婦の手摘による。

試驗は春茶は第一回、秋茶は第一回及第二回の茶芽を以て之を施行するものとす。

全試驗區の面積は 3.97アール (120坪) とし各區 66.12平方メートル (20坪) にして茶欉數は各區60欉とす。

供試茶欉の樹齡は大正十三年に於て8年を算し、茶欉の大さは試驗終了年度に於て測定したるもの下表に示すが如し。

試驗區	縱 (cm)	橫 (cm)	高さ (cm)	容積 (立方dm)
第一區	58	69	64	256.1
第二區	53	68	66	237.9
第三區	56	68	62	236.1
第四區	55	62	59	201.2
第五區	55	55	54	163.4
第六區	60	64	59	226.7

第五區は茶欉稍小形にして第一區は平均より大なりき。

製茶方法　本試驗の製茶法としては靑心の普通茶製造法を採用す。但摘採の最も早き生葉は日干萎凋程度、室內萎凋時間及釜炒時間を孰れも普通法より稍多く、摘採期の遲るゝに從ひ是等を漸減し、尙室內萎凋に於ては早く摘採したるものに强き攪拌を行ふ時は茶葉の緣邊紅變し易きを以て摘採期の早きもの程攪拌操作を緩かにし、且當初の1乃至2回は反轉の程度に止めたり。製茶作業は摘採葉の

關係上製茶機械を使用せず專ら在來式製茶法によるものとす。

(二) 成　績

甲　生葉收穫量

第一區に於ける摘採開始期は次表に示すが如し。

年別	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
春茶第一回	四月三十日	四月廿五日	四月廿二日	四月廿七日
秋茶第一回	八月廿六日	八月廿九日	九月一日	九月二十日
秋茶第二回	九月二十日	九月十七日	九月十五日	十月四日

秋茶摘採期の早晩は春茶摘採期の早晩には關係なく、寧ろ其年の氣候によりて左右せらるゝものとす。

生葉收穫は茶樹一萬欉當り(面積1.08ヘクタール)を以て之を現はすものとす。

春茶第一回收穫量

春茶第一回收穫量を表記すれば次の如し。

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均	順位
	瓩	瓩	瓩	瓩	瓩	
第一區	812.4	589.2	606.6	900.0	727.1	6
第二區	787.8	1,014.6	851.4	1,212.6	966.6	5
第三區	975.0	1,044.6	1,336.8	2,056.8	1,353.3	4
第四區	1,324.2	1,399.2	1,350.0	2,586.0	1,664.9	3
第五區	1,381.2	1,875.0	1,425.0	2,867.4	1,887.2	2
第六區	2,425.2	1,515.0	1,910.4	2,625.0	2,118.9	1

右の表を第一區各年度の收量を100としたる示數にて現せば次の如し。

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
第一區	100	100	100	100	100
第二區	97	172	140	135	133
第三區	120	177	220	229	186
第四區	163	237	223	287	229
第五區	170	318	235	319	260
第六區	299	250	315	292	291

此2表により春茶平均收穫量は烏龍茶として適期に摘採したるものは727瓩(1,212斤)を得れども、3日の後にては33%を增して967瓩となり、6日を經れば86%を增し1,353瓩、8日遲るれば129%を增して1,665瓩、かくして10日後には160%を加へて1,887瓩、而して12日を經ては191%即ち約2倍の增收を來し2,119瓩(2,532斤)を算し實に第一區の約3倍の收穫を得たり。

秋茶第一回收穫量

秋茶第一回收穫量を表記すれば次の如し。

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均	順位
	瓩	瓩	瓩	瓩	瓩	
第一區	219.0	281.0	103.8	240.6	211.2	6
第二區	212.4	382.2	213.0	270.0	269.4	5
第三區	294.0	553.8	325.8	250.2	356.0	4
第四區	219.0	750.0	495.0	414.6	469.7	2
第五區	343.8	409.2	262.8	786.0	450.5	3
第六區	268.8	345.0	468.6	1,035.6	529.5	1

第一區各年度の收穫を100としたる示數を示せば次の如し。

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
第一區	100	100	100	100	100

第二區	96	136	205	112	128
第三區	134	197	314	104	169
第四區	100	267	477	172	222
第五區	157	145	253	327	213
第六區	123	123	451	430	251

上記2表を通覽するに、秋茶第一回の收穫量は烏龍茶摘採期に收穫したるもの211斤にして、2日遲れたる時は28%を增して269斤となり、4日後には69%を增して356斤、6日後には122%を增して470斤、8日後113%を增して451斤となり（此增加率の稍低きは茶欉が他に比し小形なるに因るが如し）10日後には151%增して530斤となる。秋茶第一回の增加率は之を春茶に比すれば甚だ少なり。

秋茶第二回收穫量

秋茶第二回收穫量を表記すれば次の如し。

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均	順位
第一區	斤 281.4	斤 307.8	斤 526.8	斤 466.8	斤 396.0	2
第二區	281.4	250.2	466.2	630.0	409.8	1
第三區	219.0	232.2	375.0	607.2	358.2	3
第四區	199.8	183.0	435.0	493.2	327.6	4
第五區	300.0	162.0	450.0	303.6	304.2	6
第六區	262.8	195.0	445.2	196.2	274.8	5

第一區各年度の收量を100としたる示數を示せば次の如し。

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
第一區	100	100	100	100	100
第二區	100	81	88	135	103
第三區	78	75	71	130	90
第四區	71	59	83	106	83

第五區	107	53	85	65	77
第六區	93	63	85	42	69

上記2表に從へば、秋茶第二區の收穫量は烏龍茶摘採時期に摘採するものは396斤にして、2日後にては3%を增して409.8斤、4日後には10%減じて358.2斤、6日後は17%を減じ327.6斤、8日後には23%減じて304.2斤、10日後は31%を減じ274.8斤となる。如斯秋茶第二回の收量成績が春茶第一回竝に秋茶第一回と甚しく異なる所以のものは、春茶は第一回の本試驗摘採後は普通摘採とし引續き夏茶は烏龍茶に摘採し此間に樹勢は均一となり、秋茶第一回は春茶第一回と同樣の傾向を示すも秋茶第二回は同樣の摘採を再び繰返すものなれば全く本成績は上記摘採法の影響を受けたるものとす。

之を要するに生葉摘採量は春茶に於ては烏龍茶摘採期より12日後れたる時、秋茶第一回に於ては同10日後に、而して秋茶第一回と同樣の摘採を施行する秋茶第二回にありては同2日を經て摘採する時は最大收葉量を擧げ得るものとす。

各區平均收穫量及示數を表記すれば次の如し。

試驗區	收穫量				示數			
	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回	合計	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回	合計
第一區	斤 727.1	斤 211.2	斤 396.0	斤 1,334.0	100	100	100	100
第二區	966.6	269.4	409.8	1,645.8	133	128	103	123
第三區	1,353.3	356.0	358.2	2,067.2	186	169	90	155
第四區	1,664.9	469.7	327.6	2,462.6	229	222	83	185
第五區	1,887.2	450.5	304.2	2,642.2	269	213	77	198
第六區	2,118.9	529.5	274.8	2,923.3	291	251	69	219

春茶第一回及秋茶第一回は摘採期日遲るゝに從ひ生葉收量を增加す。但增加率は前者は後者に反し稍大なり。秋茶第二回は本試驗の

如く第一回に引續き同樣の摘採を行ふが故に前二者に反し第二區を除き漸次收量を減ず。而して是等3回の合計收量は摘採期の遲るゝに從ひ増加す。

茶期別收穫率

茶期別收穫率を表記すれば次の如し。

試驗區	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回
第一區	% 54.5	% 15.9	% 29.6
第二區	58.8	16.3	24.9
第三區	65.5	17.2	17.3
第四區	67.6	19.1	13.3
第五區	71.4	17.0	11.6
第六區	72.3	18.1	9.6

摘採期日の遲るゝに從ひ春茶第一回の茶期別收穫率は漸次增加し秋茶第二回に於ては第一回秋茶の影響を受けて收穫率は遞減し、秋茶第一回は第四區までは增加すれどもそれ以後は減ず。

摘採の樹勢に及ぼす影響　本試驗に於ては春及秋茶の殘り及夏茶の全部を夫々包種及烏龍の普通摘採と爲したるを以て、各區共一樣の樹勢を保持し特に衰へたるもの又は特に旺盛なるものも認めず。

乙　製茶步留

製茶步合は摘採生葉量に對する製茶量を百分率にて之を示すものとす。下記表中步留低きものは摘採時期に達せるため止むを得ず雨芽摘採を行ひしによるものとす。

春茶步留

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
第一區	% 26.0	% 29.2	% 19.7	% 20.8	% 23.7
第二區	26.0	17.4	22.6	16.7	20.1
第三區	22.9	22.9	19.5	20.8	21.3
第四區	27.5	29.2	22.2	22.9	25.0
第五區	26.0	25.0	25.0	18.8	22.8
第六區	22.9	25.0	20.8	18.8	21.5

秋茶第一回步留

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
第一區	% 25.7	% 28.6	% 23.1	% 23.5	% 25.7
第二區	26.5	26.9	23.8	22.2	24.9
第三區	21.2	22.6	25.0	25.0	23.3
第四區	20.0	30.5	24.2	23.8	26.1
第五區	25.5	29.2	28.6	27.8	27.8
第六區	23.3	26.1	25.0	27.5	26.2

秋茶第二回步留

試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	平均
第一區	% 28.9	% 26.1	% 19.7	% 27.3	% 24.8
第二區	26.7	20.6	23.9	27.8	25.2
第三區	25.7	26.9	25.0	27.8	26.6
第四區	21.9	25.0	24.1	27.8	25.3
第五區	25.0	26.3	25.0	26.5	25.4
第六區	25.0	30.8	26.3	27.3	27.1

春茶は第一區及第四區の大正十四年步留最も高く、第四區の大正十三年之に次ぎ、秋茶第一回は第四區の大正十四年を第一位とし、第五區の同年之に次ぎ、秋茶第二回は第六區の大正十四年最も步留多く、第一區大正十三年次に位す。

各區の平均步留は次表に示すが如し。

試驗區	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回
	%	%	%
第一區	23.7	25.7	24.8
第二區	20.1	24.9	25.2
第三區	21.3	23.3	26.6
第四區	25.0	26.1	25.3
第五區	22.8	27.8	25.4
第六區	21.5	26.2	27.1

概して各區共春茶步留は秋茶第一回及第二回に比して低く後二者は互に伯仲の間にあり。

丙 製茶品質

包種茶の審查法は烏龍茶審查法に準じて之を施行せり。而して等級の略號を下記の如く定めたり。

等級	略號	等級	略號
Fine	F.	Common to Medium	C. M.
Medium to Fine	M. F.	Common	C.
Medium	M·		

イ 春茶第一回

春茶第一回の成績中最も優秀なるものを表記すれば次の如し。

區番	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
								円
第二區	大正十四年	26.0	17.5	15.5	22.0	81.0	F	56.0
同	昭和二年	24.0	17.5	15.0	19.0	75.0	M.F	47.5
第三區	大正十三年	25.0	18.0	18.5	25.0	86.5	F	63.0
第四區	大正十五年	23.5	18.0	16.5	24.0	82.0	F	57.0

春茶を審查したる結果に依れば、形狀の最も優美なりしは第二區

大正十四年の26點とし、第三區大正十三年、第一區の大正十五年等之に次ぐ。色澤は最高點18點にして第三區大正十三年竝に第四區の大正十五年なり。水色の鮮麗なりしは第三區の大正十三年にして滿點に近き18.5點を得る共に同年のもの次位を占む。香味の最良は第三區大正十三年にして25點とし、第四區同十五年を次位とす。

青心種の春茶に於ては烏龍茶摘採時期より少しく遲れ、茶芽の伸育稍大なるものは形狀香味等に自ら包種茶に適する性質を現はすものなりと一般に認められる。

而してかゝる包種茶の特性が土質竝に製造法に依て發揮せらるゝは臺北州七星郡南港大坑に無花香包種茶の產する事に徵しても明なり。然るに平鎮地方に於て肥培管理に注意し、特に摘採の適期を誤らずんば特殊製茶法に據らずと雖も、よく Fine 級の製茶を得、最良好なるものは評價六拾參圓（時價百圓以上）を得るは特に銘記すべき事實なりとす。

次に各區各年度に於ける合計點數及順位を表示すれば次の如し。

試驗區	合計點數				順位			
	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
第一區	—	—	72.0	65.8	—	—	5	3
第二區	—	81.0	74.5	75.0	—	1	3	1
第三區	86.5	79.0	73.5	72.5	1	2	4	2
第四區	80.0	76.0	82.0	64.7	2	3	1	4
第五區	77.7	74.5	76.0	59.4	3	4	2	6
第六區	71.2	63.5	71.0	60.7	4	5	6	5

上記の表に據れば合計點數80點以上を得たるは、第二區の大正十四年、第三區の大正十三年、第四區の大正十三及同十五の兩年なりとす。

春茶に於ける各區平均成績を見るに次の如し。

試驗區	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價	順位
第一區	21.9	14.4	15.5	17.4	68.2	M	37.5	5
第二區	24.6	16.6	15.3	20.1	76.6	M.F	49.5	2
第三區	23.2	16.7	16.4	21.2	77.5	„	51.0	1
第四區	21.0	16.4	15.7	20.8	73.9	„	46.0	3
第五區	19.4	16.1	16.1	19.1	70.7	„	41.0	4
第六區	17.1	15.5	16.1	18.0	66.7	M	35.6	6

春茶を包種茶に製造するに當り摘採の時期を標準として製茶品質を見れば、烏龍茶摘採適期より6日後に摘採したるものを第一とし、其製茶は等級 Medium to Fine 評價五拾壹圓(100斤)にして3日遲れて摘採したるもの之に次ぎ、等級に於て Medium to Fine 價格四拾九圓五拾錢となり。第三位は8日を經て摘採したるものにして等級 Medium to Fine 價格四拾六圓、第四位は10日後の摘採に係り等級 Medium to Fine 價格四拾壹圓、第五位は烏龍茶摘採適期のものにして等級 Medium 價格參拾七圓五拾錢、而して第六位は12日後にして等級 Medium 價格參拾五圓六拾錢とす。

ロ　秋茶第一回

秋茶第一回製品の最高記錄を示せば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
								円
第二區	大正十四年	21.0	16.0	16.5	20.0	73.5	M.F	45.8
第三區	大正十三年	21.0	13.0	15.8	18.0	67.8	M	37.0
第四區	大正十五年	19.0	18.0	17.0	25.0	79.0	M.F	53.2
同	昭和二年	20.5	17.5	17.0	23.0	78.0	„	52.0

概して秋茶第一回の製茶品質は春茶に劣る事明かなり。而して形狀の良好なるは第二區の大正十四年及第三區大正十三年なる21.0點とす。色澤の最優等は第四區大正十五年にして春茶と同點を得、次

は第四區の昭和二年にして17.5點とす。水色の最も佳良なるも春茶に比して降り、第四區の大正十五年及昭和二年に於て17點を得。香味の最良は春茶と同じく25點にして、第四區の大正十五年製品之を得、第二位は第四區の昭和二年とし23點なり。

各區各年に於ける審查總點數及順位を表記すれば次の如し。

試驗區	合計點數				順位			
	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
第一區	64.5	70.0	66.0	61.8	2	6	5	6
第二區	60.5	73.0	64.0	65.5	3	1	6	5
第三區	67.8	70.7	78.5	77.5	1	4	2	2
第四區	59.8	70.8	79.0	78.0	4	3	1	1
第五區	53.5	67.5	72.5	71.8	6	5	4	3
第六區	57.0	71.2	75.0	68.0	5	2	3	4

秋茶第一回の平均成績次の如し。

試驗區	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價	順位
							円	
第一區	20.0	13.6	14.9	17.4	65.9	M	35.6	6
第二區	19.6	14.5	14.7	19.0	67.8	„	37.0	4
第三區	20.6	16.2	16.5	20.1	73.4	M.F	45.5	1
第四區	18.9	16.6	14.6	22.0	72.1	„	43.5	2
第五區	17.8	15.2	16.2	18.4	67.6	M	37.0	5
第六區	16.7	15.6	16.5	20.0	68.8	„	38.0	3

秋茶第一回の包種茶摘採期を製茶品質上より論ずれば、烏龍茶摘採適期より4日後に摘採するを最良とし、等級 Medium to Fine 評價四拾五圓五拾錢なり。次は同6日後に摘採したる製品にして等級は Medium to Fine 評價四拾參圓五拾錢とす。

第三位は同10日遲れたるものにして等級Medium評價參拾八圓なり。

而して同2日後及8日を經たるものとは共に Medium 級評價參拾七圓とし、烏龍茶原料適期に摘採したるものは等級 Medium 評價參拾五圓六拾錢なりとす。

ハ　秋茶第二回

秋茶第二回製品中第一位を得たるものを表記すれば次の如し。

試驗區	年度	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價
第二區	大正十四年	21.0	16.0	16.0	20.0	73.0	M.F	円 45
第三區	大正十五年	19.5	16.5	17.0	21.0	74.0	〃	46
第五區	昭和二年	14.3	15.8	16.0	18.5	64.6	M	34
第六區	大正十三年	19.5	15.5	15.7	20.0	70.7	M.F	41

形狀の最も優良なりしは第二區の大正十四年にして21點なり。色澤の良好なるを認めたるは第三區の大正十五年に於ける16.5點なり。水色の鮮美なりしは第三區の大正十五年のものにして17.0點とし、秋茶第一回より5分低し。香味に就ては第三區大正十五年之に次ぎ21點を得たり。

各區各年度に得たる合計點數及順位を示せば次の如し。

	合計點數				順位			
試驗區	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
第一區	—	67.5	72.0	60.0	—	5	3	5
第二區	—	73.0	67.5	62.8	—	1	5	2
第三區	69.5	70.0	74.0	56.7	2	4	1	6
第四區	68.0	72.5	72.0	60.6	3	2	3	4
第五區	—	72.0	71.8	64.6	—	3	4	1
第六區	70.7	67.5	72.3	62.2	1	6	2	3

即ち第一位を占むる試驗區が年度毎に變じ、且第一位にある區に於ける審査項目の審査點數が其年の最高記錄に達するものなき事は

明かに製茶品質が摘採時期よりも其年の氣候の影響を受くる事遙に顯著なるを示すものなり。

各區に於ける平均點數は下記の如し。

試驗區	形狀	色澤	水色	香味	合計點數	等級	評價	順位
第一區	19.0	15.8	15.3	16.6	66.7	M	円 36.0	3
第二區	17.5	15.8	15.0	17.4	65.7	〃	35.0	5
第三區	16.5	15.2	14.9	18.5	65.1	〃	34.5	6
第四區	17.0	15.8	16.0	18.0	66.8	〃	36.0	2
第五區	17.0	16.3	13.8	19.3	66.4	〃	35.5	4
第六區	18.0	16.0	16.4	18.7	69.1	〃	38.5	1

孰れも等級は Medium にして烏龍茶摘採適期より10日遲れたるものの最も品質良く參拾八圓五拾錢にして、6日後れと烏龍茶摘採期とは大差なく參拾六圓にして以下8日後2日後及4日後の順位にあり。

製茶品質概括

各茶期試驗區別製茶品質に就ては已に最高竝に平均成績を詳說せり。今玆に平均成績を製茶品質順に一括して表記すれば次の如し。

順位	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回	平均		
				點數	等級	評價
第一位	第三區	第三區	第六區	75.3	M.F	円 48.0
第二位	第二區	第四區	第四區	73.2	M.F	45.5
第三位	第四區	第六區	第一區	71.7	M.F	43.0
第四位	第五區	第二區	第五區	69.8	M	40.0
第五位	第一區	第五區	第二區	67.4	M	36.5
第六位	第六區	第一區	第三區	66.4	M	35.5

由是觀之、品質第一位を占むるものは春茶第一回を烏龍茶摘採適期の6日後に、秋茶第一回を同4日後に、秋茶第二回を同10日後に

摘採し、平均點數75.3等級 Medium to Fine 評價四拾八圓なりとす。次位は春茶第一回を3日後に、秋茶を各6日後に摘採を行ひて平均點數73.2、等級も前者と等しく、評價も參圓低下す。第三位は春茶第一回を8日後に、秋茶第一回を10日後に同第二回を烏龍茶摘採適期に摘採し、平均71.7點等級 Medium to Fine 評價四拾參圓なり。第四位は春茶第一回を10日後に秋茶第一回を2日後に、同第二回を8日後に摘採したるものにして、平均69.8點等級 Medium 評價四拾圓とす。第五位及第六位はそれぞれ平均點數67.4及66.4評價參拾六圓五拾錢及參拾五圓五拾錢なり。上記品質順位は包種茶用茶葉の摘採は如何なる時期に於て之を施行すれば最優良なる品質の製茶を得べきかに答ふる所以にして、最適期たる第一位と最も好ましからざる摘採期との差は實に平均點數に於て8.9點60瓩(100斤)當り評價に於て拾貳圓五拾錢なり。

(三) 成績考査

甲 摘採期の早晩と生葉收量との關係

本試驗は春茶第一回秋茶第一及第二回とを試驗に供し、殘餘は普通に摘採して他種の製茶に使用せしを以て摘採の早晩と是等の收量に對する關係とを知らんとが爲各區の收葉量を表記すれば次の如し

試驗區	春茶第一回	春茶殘	夏茶	秋茶第一回	秋茶第二回	秋茶殘	合計
	瓩	瓩	瓩	瓩	瓩	瓩	瓩
第一區	727.1	1,502.4	1,493.4	211.2	396.0	232.2	4,562.3
第二區	965.6	1,432.8	1,450.8	269.4	409.8	228.0	4,759.4
第三區	1,353.3	1,027.2	1,592.4	356.0	358.2	196.2	4,883.3
第四區	1,664.9	592.2	1,692.6	469.7	327.6	157.8	4,904.8
第五區	1,887.2	430.8	1,596.6	450.5	304.2	134.4	4,803.8
第六區	2,118.9	333.0	1,682.4	529.5	274.8	117.0	5,055.6

上記表によれば春茶第一回の收量は摘採期遲るゝと共に增加し、第三區に於ては第一區收量の約2倍となり、第六區は約3倍となれ

ども、春茶の殘收量は普通摘採にして摘採期遲きに從ひ減少し第三區は第一區收量の68%、第六區は22%に降る。夏茶收量は春茶の殘りを普通摘採としたる爲春茶第一回の影響を被らず第一區に比し第二區は3%を減じ、第三區第五區は7%、第四區及第六區は13%增加す。秋茶は春茶殘及夏茶の普通摘採により調節せられ其收量は摘採の延期に準じて第一回は第一區の收穫に比して漸時增加し、第二回は秋茶第一回の秋茶、殘は第一及第二回の影響を受けて收量は遞減す。即ち第一回秋茶に於ては第三區は第一區の收量の約1.7倍、第六區は同2.5倍なれども、第二區秋茶に於ては第三區收葉量は第一區の90%、第六區は69%、秋茶殘に於ても各84%及50%なり。詳細を表記すれば次の如し。

試驗區	春茶第一回	春茶殘	夏茶	秋茶第一回	秋茶第二回	秋茶殘
第一區	100	100	100	100	100	100
第二區	133	95	97	128	103	98
第三區	186	68	107	169	90	84
第四區	229	39	113	222	83	68
第五區	260	29	107	213	77	58
第六區	291	22	113	251	69	50

更に各區に於ける全年の收量に對する各摘採期收量の百分率を示せば次表の如し。

試驗區	春茶第一回	春茶殘	夏茶	秋茶第一回	秋茶第二回	秋茶殘
	%	%	%	%	%	%
第一區	15.9	32.9	32.7	4.7	8.7	5.1
第二區	20.3	30.1	30.5	5.7	8.6	4.8
第三區	27.7	21.0	32.6	7.3	7.3	4.1
第四區	33.9	12.0	34.5	9.6	6.7	3.2
第五區	39.3	9.0	33.2	9.4	6.3	2.8
第六區	41.9	6.7	33.3	10.5	5.4	2.2

前記3表により摘採期の延長に從ひ收量を增加するも其影響は直ちに次回摘採の收量に及びて、次回の收量は全く反對の傾向を示すは、春茶第一回と春茶殘及秋茶第一回及第二回と其殘の收量を比較すれば明なる如く、春茶殘を普通摘採にすれば摘採期の延長による影響を矯正し得べきは夏茶の收量を通觀すれば之を察知し得べし。

尙此關係を春及秋茶の全收量を100としたる數を以て示せば次の如し。

試驗區	春茶全收量に對し		秋茶全收量に對し		
	春茶第一回	春茶殘	秋茶第一區	秋茶第二回	秋茶殘
第一區	32.6	67.4	25.2	47.2	27.6
第二區	40.3	59.7	29.7	39.5	30.8
第三區	56.8	43.2	39.1	39.3	21.6
第四區	73.8	26.2	49.2	34.3	16.5
第五區	81.4	18.6	50.7	34.2	15.1
第六區	86.4	13.6	57.5	29.8	12.7

上表に於て秋茶第一區の秋茶の百分率の低きは同第二回の收穫率著しく大なるに基因す。

乙　製茶品質及價格と摘採期の選擇

本摘採時期試驗は既記するが如く春茶は第一回、秋茶は第一回及第二回の茶芽を用ひて之を施行し、夏季及殘餘の生葉は試驗外と爲したるが故に、收支計算をなす能はざるを以て製茶價額より摘採賃及製造費の和を控除したる差額を茶樹壹萬欉(面積1.08ヘクタール)當りに算出し、之によりて各摘採期の比較をなさんとす。摘採費は茶芽の伸展の程度、製造費は茶芽の狀態及多少により各々異なるを以て次表の標準によりて計算を行へり。

費目	茶期別	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
		錢	錢	錢	錢	錢	錢
1 瓩當り摘採賃	春茶第一回	4.2	3.7	3.2	2.7	2.3	2.0
	秋茶第一回第二回	5.0	4.6	4.2	3.9	3.6	3.8
100 瓩當り製造費	春茶第一回	824.0	795.0	767.0	740.0	720.0	707.0
	秋茶第一回第二回	824.0	795.0	767.0	744.0	725.0	712.0

以下各茶期別各區につき得たる結果を表示すべし。

春茶第一回

區別	製茶量 (斤)	價額 (円)	摘採量 (斤)	摘採費 (円)	製造費 (円)	支出合計 (円)	差額 (円)	順位	參考 等級順位
第一區	172.3	107.69	727.1	30.54	14.20	44.74	62.95	6	V
第二區	194.3	160.30	966.6	35.76	15.45	51.21	109.09	5	II
第三區	288.3	245.06	1,353.3	43.31	22.11	65.42	179.64	4	I
第四區	416.2	319.23	1,664.9	44.95	30.80	75.75	243.48	1	III
第五區	430.3	293.89	1,887.2	43.41	30.98	74.39	219.50	2	IV
第六區	455.6	270.17	2,118.9	42.38	32.21	74.59	195.58	3	VI

春茶第一回の茶芽を包種茶に製造するに當り、差額の最も大なるは第四區卽ち烏龍茶摘採適期より8日後に摘採したるものにして貳百四拾參圓四拾八錢となり、10日遲れて摘採したるもの之に次ぎ差額金貳百拾九圓五拾錢、12日後、6日後、3日後の順序に差額を減じ烏龍茶摘採適期は最少額を示す。

秋茶第一回

區別	製茶量 (斤)	價額 (円)	摘採量 (斤)	摘採費 (円)	製造費 (円)	支出合計 (円)	差額 (円)	順位	參考 等級順位
第一區	54.3	32.20	211.2	10.56	4.47	15.03	17.17	6	VI
第二區	67.0	41.34	269.4	12.39	5.33	17.72	23.62	5	IV
第三區	82.9	62.92	356.0	14.95	6.36	21.31	41.61	4	I
第四區	122.6	88.89	469.7	18.32	9.12	27.44	61.45	1	II
第五區	125.2	77.25	450.5	16.22	9.08	25.30	51.95	3	V
第六區	38.7	87.80	529.5	17.47	9.88	27.35	60.45	2	III

上表に據れば秋茶第一回に於ては烏龍茶摘期より6日遲れて摘採すれば差額六拾壹圓四拾五錢を得、10日後之に次ぎて六拾圓四拾五錢となり、以下8日後、4日後、2日後、烏龍茶摘採適期の順位にあれども、之を春茶第一回に比すれば差額は其四分の一に過ぎず。

秋茶第二回

區別	製茶量	價額	摘採量	摘採費	製造費	支出合計	差額	順位	參考 等級順位
	斤	円	斤	円	円	円	円		
第一區	98.2	58.92	396.0	19.80	8.09	27.89	31.03	4	III
第二區	103.3	60.22	409.8	18.85	8.21	27.06	33.16	1	V
第三區	95.3	54.80	358.2	15.04	7.31	22.35	32.45	3	VI
第四區	82.9	49.74	327.6	12.74	6.17	18.95	30.79	5	II
第五區	77.3	45.68	304.2	10.95	5.60	16.55	29.13	6	IV
第六區	74.5	47.16	274.8	9.07	5.30	14.37	32.79	2	I

即ち差額の大なる順序より之を見る時は、2日後の參拾參圓拾六錢を第一位とし、10日後の參拾貳圓七拾九錢を第二位とし、以下4日後、烏龍茶摘採適期、6日後、8日後の順位にあれども、之を春茶第一回の差額に比すれば約六分の一に過ぎず。

差額を標準として之が順位を求むれば次の如し。

順位	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回	差額合計	平均 合計點數	平均 等級	平均 評價
				円			円
第一位	第四區	第四區	第二區	338.09	72.2	M.F	43.5
第二位	第五區	第六區	第六區	312.74	70.1	M.F	40.0
第三位	第六區	第五區	第三區	279.98	66.6	M	35.5
第四位	第三區	第三區	第一區	252.28	74.5	M.F	47.0
第五位	第二區	第二區	第四區	163.50	72.5	M.F	44.0
第六位	第一區	第一區	第五區	109.25	67.3	M	36.5

製茶價格と直接生產費たる摘採賃及製造費との差額の大なるものより順序に云へば、第一位は春茶第一回を烏龍茶採適期より8日後に、秋茶第一回を同6日後に、秋茶第二回を同2日後に摘採したるものにして差額參百參拾八圓九錢となり、平均點數72.2評價四拾參圓五錢なり。第二位は春茶及秋茶兩回共10日後に摘採すれば、差額參百拾貳圓七拾四錢を示し平均70.1點評價四拾圓の製茶を得、第三位は夫々12日、8日及4日後に摘採したるものにして、差額は貳百七拾九圓九拾八錢なれども製茶品質は稍低下し66.6點評價參拾五圓五拾錢となる。第五位及第六位は差額夫々百六拾參圓五拾錢及百九圓貳拾五錢にして製茶の評價は四拾四圓及參拾六圓五拾錢となる。

尙製茶價額と直接生產費との開きをして略々任意の額に達せしむるには、其摘採期を上記表によりて定むれば可能なるものにして差額の最大を得んと欲せば、差額順第一位に示す摘採期を選ぶ時は第六位に對し其差は實に貳百貳拾圓八拾四錢となる。

玆に於て製茶品質のみを主眼として摘採したる場合と製茶價格と直接生產費との開きを目標としたる場合とは、摘採を異にすべき事となり、從て製茶品質も亦大なる變動を來たす。此關係を示すに差額を標準とし差額順及品質順を併記すれば次の如し。

差額	差額順 順位	差額順 合計點數	差額順 等級	差額順 評價	品質順 順位	品質順 合計點數	品質順 等級	品質順 評價
円				円				円
338.09	1	72.2	M.F	43.5	—	—	—	—
334.96	—	—	—	—	III	71.7	M.F	43.0
312.74	2	70.1	M.F	40.0	—	—	—	—
279.98	3	66.6	M	35.5	—	—	—	—
272.25	—	—	—	—	IV	69.8	M	40.0
254.04	—	—	—	—	I	75.3	M.F	48.0
252.28	4	74.5	M.F	47.0	—	—	—	—
245.20	—	—	—	—	VI	66.4	M	35.5

201.32	—	—	—	—	II	73.2	M.F	45.0
163.50	5	72.5	M.F	44.0	—	—	—	—
146.06	—	—	—	—	V	67.4	M	36.5
109.25	6	67.3	M	36.5	—	—	—	—

差額の大なる順序より云へば

差額順一位、品質順三位、差額順二位、同三位、品質順四位、同一位、差額順四位、品質順六位、同二位、差額順五位、品質順五位、差額順六位となる。

次に平均製茶評價額を基礎として、品質を主とする摘採適期順と差額を主とするそれとを比較すれば次の如し。

製茶			品質順		差額順	
評價	合計點數	等級	順位	差額	順位	差額
円 48.0	75.3	M.F	I	円 254.04	—	円 —
47.0	74.5	M.F	—	—	4	252.28
45.0	73.2	M.F	II	201.33	—	—
44.0	72.5	M.F	—	—	5	163.50
43.5	72.2	M.F	—	—	1	338.09
43.0	71.7	M.F	III	334.96	—	—
40.0	70.1	M.F	—	—	2	312.74
40.0	69.8	M	IV	272.25	—	—
36.5	67.4	M	V	148.06	—	—
36.5	67.3	M	—	—	6	109.25
35.5	66.6	M	—	—	3	279.98
35.5	66.4	M	VI	245.20	—	—

平均製茶評價の順序より云へば

品質順一位、差額順四位、品質順二位、差額順五位、同一位、品質順三位、差額順二位、品質順四位、同五位、差額順六位、同三位

品質順六位となるを示す。

然り而して製茶品質の良好なる如く摘採期を撰定すれば製茶價額と直接生産費との開き僅少にして、此開きを大ならしめんと欲せば製茶品質の低下を來すの虞あり。故に製茶品位を低くとも Medium to Fine を標準とし、しかも製茶價格と直接生產費との差額を參百圓以上たらしむるべし。然らずんば包種茶の品質の向上敢て望む可からざるが如し。即ち此點を考慮したる摘採期の組合せ3例を擧げん。

例	春茶第一回	秋茶第一回	秋茶第二回	差額	點數	等級	評價
第一例	8日後	6日後	2日後	円 338.09	72.2	M.F	円 43.5
第二例	8日後	10日後	烏龍適期	334.96	71.7	M.F	43.0
第三例	10日後	10日後	10日後	334.96	70.1	M	40.0

第一例　春茶第一回を烏龍茶摘採適期の8日後に、秋茶第一回を6日後に、秋茶第二回を2日後に摘採製造せば、平均72.2點等級 Medium to Fine 評價四拾參圓五拾錢の製茶を得、差額參百參拾八圓九錢たるべし。

第二例　春茶第一回を8日後に、秋茶第一回を10日後に、秋茶第二回を烏龍茶適期に摘採すれば、製茶は平均71.7點等級 Medium to Fine 評價四拾參圓となり差額參百參拾四圓九拾六錢を得べし。

第三例　春茶及秋茶兩回共10日後に摘採すれば平均70.1點なる等級 Medium 評價四拾圓なる製茶を得、差額は參百參拾四圓九拾錢なるべし。

(四) 小結

樹齡8年より11年に至る4年間青心種に就き烏龍茶の摘採適期を標準とし、一定期日を遲れて包種茶の摘採時期試驗を行ひ、次の成績を得たり。

(1) 生葉收量は春茶第一回及秋茶第一回にては摘採期遲るゝに從

ひ漸次收量を増し、夫々3倍及2.5倍を増し、秋茶第二回は之に反して減じ約30%に到るも通算すれば約2倍となる。

（2） 春茶は最良86.5點 Fine 級（評價六十三圓）包種茶としての適期平均は77.5點 Medium to Fine 級（評價五十一圓）秋茶第一回は夫々79點 Medium to Fine 級（評價五十三圓二十錢）及73.4點 Medium to Fine 級（評價四十五圓五十錢）秋茶第二回は各74.0點 Medium to Fine 級（評價四十六圓）及69.1點 Medium 級評價（三十八圓五十錢）を得たり。

（3） 品質最良品は春茶第一回を6日後に、秋茶第一回を4日後に、同第二回を10日後に摘採して得べく、其製品品位は平均75.3點 Medium to Fine 級（評價四十八圓）なり。

（4） 製茶價格と直接生産費との差額を最大ならしむるは春茶第一回を8日後に、秋茶第一回を6日後に、秋茶第二回を2日後に摘採するにあれども、製茶の品位は稍低下し平均72.2點 Medium to Fine 級（評價四十三圓五十錢）たるを免れず。

（5） 製茶品質を低下する事なく、製茶價格と直接生産費との差額を少からしめざる摘採期の組合せを數例示したり。

參考文獻

（1） 東京帝國大學農科大學々術彙報　第一號 1頁
（2） 澤村眞：食物化學 340頁
（3） 芝時孝：茶業試驗場彙報　第一卷第一號 48.58頁
（4） 靜岡縣立農事試驗場茶業部：茶業試驗成績概要　大正五年　27頁
（5） 靜岡縣立農事試驗場茶業部：茶業試驗成績輯錄　昭和二年　37頁
（6） Mann, H.: The factors which determine the Quality of Tea. 1907. p. 19.
（7） Carpenter, P.H. and Cooper, H.R.: Factors affecting the Quality of Tea. Quartery Journal of India Tea Association. Pt. II. 1922. p. 57.
（8） Bald, C.: Indian Tea. 1922. p. 219—255
（9） Elliot and Whitehead: Tea Plantation in Ceylon. 1926. p. 37—38
（10） 大杉繁：茶園に關する研究二三、土壤肥料學雜誌　第二卷第三號　1928. 16頁
（11） 臺灣總督府中央研究所農業部彙報第四十八號：茶樹品種に據る製造法 1927. 12頁
（12） 平鎭茶業試驗支所：包種茶製造に就て　大正十一年　8—10頁

昭和四年九月二十三日印刷

昭和四年九月二十五日發行

臺灣總督府中央研究所

臺北市本町一ノ一〇

印刷者　江里口秀一

臺北市上奎府町三ノ一

印刷所　江里口商會印刷工場